

# Eksperiment med hævemidler i brunkager

Hvilket hævemiddel tror I, der giver de sprødeste brunkager? Hvorfor?

## Ingredienser:

125 g smør

225 g mel

125 g melis

62 g sirup

30 g grovhakkede mandler

1,5 g stødte nelliker (ca. 3/4 tsk.)

6 g stødt kanel

Hævemiddel: 4 g \_\_\_\_\_ opløst i 1 tsk. koldt vand

Skallen af en ¼ økologisk appelsin

1 spsk. melis

## Fremgangsmåde:

1. Bland smør, melis og sirup sammen i en gryde, og varm blandingen op, til det hele er smeltet sammen og er tæt på at koge.
2. Rør mandler, nelliker, kanel og hævemiddel i, og køl derefter blandingen af.
3. Hak den yderste del af appelsinskallen i grove stykker, og kom dem i en gryde sammen med 1 spsk. melis og en smule vand. Varm blandingen op. Når sukkerlagen er blevet lun, rør da det hele sammen med melet til en fast dej.
4. Ælt dejen grundigt, og form den til en tyk pølse på ca. 5-6 cm i diameter. Stil dejen på et koldt sted (gerne et par timer). Dejen kan evt. gemmes i en fryser til senere brug.
5. Skær tynde skiver af den kolde pølse. Læg skiverne på bagepapir, og bag dem i 7-10 minutter (afhængigt af skivernes tykkelse) ved ca. 180 grader C.

Når I skal smage på brunkagerne, kan I overveje følgende:

Kig: Kan man se, at der er anvendt et hævemiddel?

Duft: Sæt ord på duften af brunkagen.

Lyt, når I brækker kagen over på midten. Er kagen sprød?

Smag: Kan man smage hævemidlet? Sæt ord på brunkagens smag og sprødhed.